LG
Life's Good

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENHERD

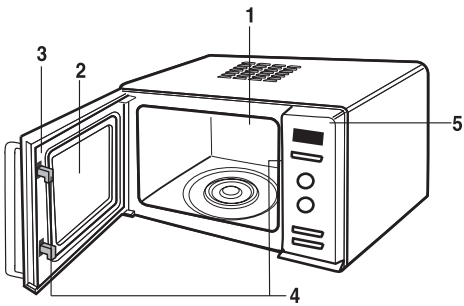
Vor der Inbetriebnahme sollte die Betriebsanleitung aufmerksam durchgelesen werden.

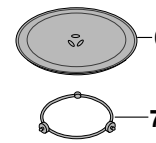
MG6338PR/MG6338PB

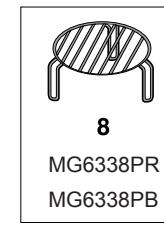
P/No. : MFL37248579

www.lg.com

Gerät

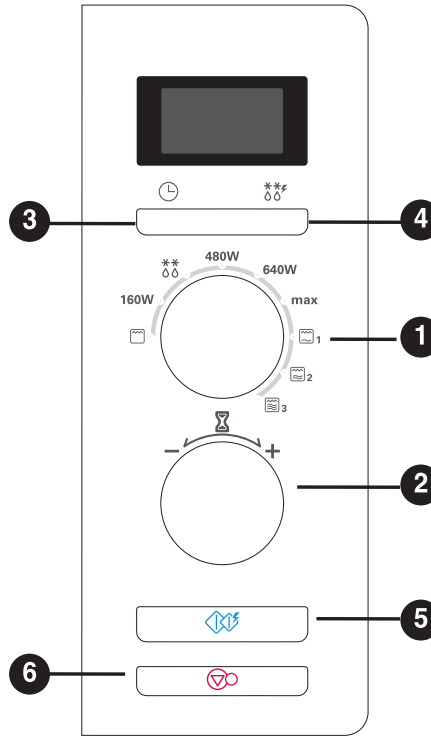






1. Frontplatte
2. Sichtscheibe
3. Türdichtung
4. Sicherheitsverschluß
5. Bedienfeld
6. Glasschale
7. Rollenauflage
8. Grilleinschub

Bedienfeld



1. **Netzschalter**
   Zur Wahl der gewünschten Stromstärke.
2. **Zeitgeber**
   Zur Wahl der gewünschten Kochzeit.
3. **ZEIT**
4. **SCHNELLES AUFTAUEN**
5. **START**
6. **STOP/LÖSCHEN**

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM VERMEIDEN VON MÖGLICHEM KONTAKT MIT ÜBERMÄSSIG HOHER MIKROWELLENENERGIE

Der Microwellenherd darf in keinem Falle mit offener Tür in Betrieb gesetzt werden, da an den Schließmechanismus der Tür ein Funktionsschalter angeschlossen ist, der den Heizvorgang bei offener Tür automatisch unterbricht. Gleichzeitig kann jedoch das Einschalten des Gerätes bei offener Tür zu schädlichem Einfluß von Microwellen auf den menschlichen Körper führen. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass nicht mit dem Türmechanismus hantiert wird.
Keine Gegenstände zwischen die Ofenvorderseite und die Tür legen, so daß sich auf den Oberflächen Schmutz oder Rückstände von Reinigungsmitteln ansammeln können.
Ofen nicht betreiben, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, daß die Ofentür richtig schließt und daß die (1) Tür (verbogen), (2) die Scharniere und Riegel (zerbrochen oder gelöst) oder (3) die Türdichtungen und Dichtflächen nicht beschädigt sind.
Der Microwellenherd darf nur von geschultem Fachpersonal gewartet oder repariert werden.

WARNHINWEIS

Wenn Flüssigkeiten, wie Suppen, Saucen oder Getränke in Ihrem Microwellenherd angerichtet oder erhitzt werden sollen, dann ist zu beachten, dass ein verspätetes und schnelles Aufkochen solcher Flüssigkeiten entstehen kann, ohne dass dies im Voraus erkennbar sein muss. Um dies zu vermeiden, sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

1. Der Einsatz von geradseitigen Gefäßen mit schmalen Hälsen ist zu vermeiden.
2. Nicht überhitzen.
3. Flüssigkeit rühren, bevor sie in den Behälter im Ofen gegeben wird und erneut nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.
4. Nach dem Aufwärmen oder Aufkochen von Esswaren sollten diese eine kurze Zeit im Herd verbleiben. Das Umrühren oder Schütteln des Gekochten oder Erwärmten und das Kontrollieren der Temperatur der Esswaren vor dem Verzehr ist äusserst wichtig, hauptsächlich jedoch bei der Verwendung von Babyflaschen als auch bei der Zubereitung von Babynahrung.

Installation

1. Das gesamte Verpackungsmaterial und Zubehör entfernen.
2. Plazieren Sie Ihren Microwellenherd stets auf einer ebenen Fläche, welche mindestens 85 cm über dem Fussboden befindlich sein soll. Der Freiraum über dem Gerät soll mindestens 30 cm betragen und der Freiraum an der Rückseite des Gerätes soll mindestens 10 cm betragen. Dies garantiert eine ausreichende Ventilation für das Gerät. Die Ofenseite sollte unbehindert sein, so daß sie ausreichend belüftet werden kann. Die Ofenvorderseite sollte sich mindestens 8 cm von der Oberkante entfernt befinden, um Umkippen zu vermeiden.

An der Oberseite oder Seite des Ofens sollte sich eine Entlüftungsöffnung befinden. Bei Versperren dieser Öffnung kann der Ofen beschädigt werden.

3. Ofen an normale Haushaltsteckdose anschließen. Der Mikrowellenherd benotigt eine steckdose, die eigens mit 16 A abgesichert ist.
   Achtung: An sieser Steckdose durfen keine weiteren Gerate angeschlossen werden!

ANMERKUNG: • Das Gerät ist nicht in Hotel- und Gaststättenbetrieben einzusetzen.

WARNHINWEIS: DAS GERÄT IST ZU ERDEN

Die Drähte im Netzkabel sind wie folgt farbig gekennzeichnet:
Blau - Nulleiter Braun - Stromführend Grün/gelb - Erde
Sollte das Kabel des Gerätes einmal brüchig oder in anderer Weise beschädigt sein, dann muss dieses Kabel vom Hersteller oder einem zugelassenen Servicefachmann oder anderem geschulten Fachpersonal ersetzt werden.
Dies gewährt die weitere ungefährliche Benutzung Ihres Gerätes.

ACHTUNG MIKROWELLENSTRAHLUNG
SETZEN SIE SICH NICHT DER STRAHLUNG DES MIKROWELLENGENERATORS ODER ANDERER MIKROWELLENENERGIE ERZEUGENDER TELLE AUS.

Wichtige Sicherheitshinweise

Sorgfältig lesen und Aufbewahren

ACHTUNG: Achten Sie auf korrekte Garzeiten.Überlanges Garen kann zu BRAND und SCHÄDEN am HERD führen.

1. Keinesfalls die Herdtür, das Bedienfeld, die Schalter der Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Herds verändern oder eigenmächtig reparieren. Das Entfernen von Abdeckungen, die vor den Mikrowellen schützen, ist gefährlich und darf nicht vom Laien vorgenommen werden. Reparaturen sollten ausschließlich von qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
2. Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
3. Keinesfalls Kleidung im Mikrowellenherd trocken. Das Gewebe könnte verkohlen oder sich entzünden.
4. Kochen Sie niemals in Papier eingewickelte Speisen - außer wenn es im Kochbuch für Mikrowellenherde ausdrücklich verlangt wird.
5. Keinesfalls Zeitungspapier anstelle von Küchenpapier zum Kochen verwenden.
6. Kein Holzgeschirr verwenden, da es sich erhitzen und verkohlen könnte.Keinesfalls Keramikgeschirr mit Metallstreifen oder -einlegearbeiten (z. B.aus Gold oder Silber) im Herd benutzen. Metallbänder, -etiketten usw. stets entfernen. Metallteile führen im Herd zu Entladungen und Funken, die schwere Schäden verursachen können.
7. Niemals den Herd mit Küchenpapier oder Gegenständen zwischen Tür und Rahmen betreiben. Dadurch könnte Mikrowellen austreten und Schäden oder Verletzungen verursachen.
8. Keinesfalls Recycling-Papier verwenden, da es Verunreinigungen enthalten kann, die möglicherweise zu Funken und/oder Feuer im Herd führen.
9. Den Glasdrehteller nicht direkt nach dem Kochen in Wasser stellen. Er könnte dadurch bersten oder splittern.
10. Kleinere Portionen benötigen geringere Gar- und Heizzeiten. Falls sie mit normalen Programmzeiten zubereitet werden können sie sich überhitzen, verschmoren und Feuer fangen.
11. Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.
12. Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.
13. Keinesfalls Eier in ihrer Schale kochen. Es bildet sich Druck im Ei, bis es platzt.
14. Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett
15. Plastikverpackungen vor dem Kochen oder Auftauen von den Speisen abnehmen. Es ist jedoch zu beachten, dass gewisse Gerichte zum Garen oder Kochen mit Plastikfolie abgedeckt werden sollten.
16. Bei Schäden an Herdtür oder Türdichtungen darf der Herd erst nach einer Reparatur durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker wieder in Betrieb genommen werden.
17. Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.
18. Falls Gerichte in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien zubereitet werden, den Herd häufig kontrollieren, da sich solche Behälter und Verpackungen entzünden können.
19. Kinder den Herd nur unter Aufsicht und nach Einweisung in die Bedienung verwenden lassen, damit es das Gerät auf sichere Weise benutzen kann und die Gefahren von falscher Bedienung versteht.
20. Flüssigkeiten und Gerichte dürfen nicht in verschlossenen oder versiegelten Behältern erhitzt werden, da es zum Bersten der Behälter kommt.
21. Während des Betriebes erwärmt sich der Mikrowellenofen. Die Heizelemente (Heizschlange, Quarzröhren) im Gerät dürfen nicht berührt werden.
22. Verwenden Sie nur mikrowellenbeständige Arbeitsgeräte und Geschirr.
23. Beobachten Sie das Mikrowellengerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff-oder Papierbehältern, da sie Feuer fangen könnten.
24. Bei Rauchentwicklung sollte das Gerät ausgeschaltet oder vom Netz getrennt und die Tür geschlossen gehalten werden, um mögliche Flammen zu ersticken.
25. Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann die Flüssigkeit.

Wichtige Sicherheitshinweise

26. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
27. Eier mit Schale sowie ganze, hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie, selbst nach dem Erhitzen in der Mikrowelle, platzen könnten.
28. Einzelheiten zur Reinigung der Türdichtungen, Öffnungen und benachbarten Teilen.
29. Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.
30. Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.
31. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).
32. Bei vorhandenen Heizelementen kann das Gerät während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente im Innern des Mikrowellengerätes sollten nicht berührt werden.
33. DER Mikrowellenherd benotigt eine steckdose, die digens mit 16 A abgesichert ist.
34. Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
35. Verwenden Sie zur Reinigung des Türglases auf keinen Fall Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, wodurch die Scheiben verkratzt werden und zerbrechen können.
36. Das Gerät sollte ohne Aufsicht oder vorherige Einweisung in die Bedienung des Gerätes durch eine erziehungsberechtigte Person nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät bedient werden.

ACHTUNG: Sollten die Türdichtungen beschädigt sein, darf das Mikrowellengerät nicht betrieben werden, bis er von einer qualifizierten Person repariert wurde.

ACHTUNG: Nicht qualifizierte Personen setzen sich Gefahren aus, wenn Wartungen oder Reparaturen durchgeführt werden, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die vor Mikrowellenstrahlen schützt.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie platzen könnten.

ACHTUNG: Kinder dürfen das Mikrowellengerät nur dann unbeaufsichtigt verwenden, wenn sie ausreichend über den Betrieb unterrichtet wurden, so dass das Kind das Mikrowellengerät sicher bedienen kann und die möglichen Gefahren kennt.

ACHTUNG: An sieser Steckdose durfen keine weiteren Gerate angeschlossen werden!.

Küchengeräte

KÜCHENGERÄTE

Töpfe und Schalen sollten vor der Verwendung im Microwellenherd auf ihre diesbezügliche Verwendbarkeit geprüft werden. Die folgende Tabelle enthält einen Überblick über den richtigen Einsatz von Küchengeräten in Mikrowellenöfen.

Küchengeräte	Mikrowelle	Grill
Wärmebeständiges Glas, Glaskeramik, Keramik,	Ja	Ja
Porzellan	Ja (kein Porzellan mit Gold- oder Silber-einfassung benutzen)	Ja
Metallkochgeschirr	Nein	Ja
Nicht wärmebeständiges Glas	Nein	Nein
Mikrowellenkunststoff	Ja	Nein
Kunststoffhüllen	Ja	Nein
Papier (Becher, Teller, Tücher)	Ja	Nein
Stroh, Bambus und Holz	Nein	Nein

Mikrowelle

1. Die meisten Küchengeräte aus Glas, Glaskeramik und wärmebeständigem Glas eignen sich ausgezeichnet. Küchengeräte mit Metalleinfassung sind in Mikrowellenöfen nicht zu benutzen.
2. Papierservietten, -tücher, -teller, -becher, Kartons oder Pappe können im Mikrowellenofen benutzt werden. Keine Altpapierprodukte verwenden, da sie Unreinheiten enthalten können, die zu Funkenbildung bzw. Bränden während des Kochens führen können.
   (Ihr Kochbuch enthält Hinweise über den richtigen Einsatz dieser Produkte.)
3. Kunststoffschalen, -becher, -tiefkühlbeutel und Plastikfolie können im Mikrowellenofen benutzt werden. Die Anleitungen des Herstellers oder die im Kochbuch enthaltenen Informationen beachten, wenn Sie Kunststoffe im Mikrowellenofen verwenden.
4. Metallküchengeräte und Küchengeräte mit metallischer Einfassung sind im Mikrowellenofen nicht zu benutzen. Weitere Informationen über den richtigen Einsatz von Metall im Mikrowellenofen finden Sie im Vorwort zum Kochbuch. Wenn der Einsatz von Aluminiumfolie, Spießen oder Küchengeräten, die Metall enthalten, in einem Rezept vorgeschrieben ist, einen Abstand von mindestens 2,5 cm zwischen einem Metallgegenstand und der Ofeninnenwand einhalten. Wenn Funkenbildung auftritt, sofort entfernen.

Anmerkung:

Siehe Kochbuch, das die einzelnen Rezepte und Tabellen, die den richtigen Einsatz von Kochgefäßen und Produkten beschreiben und weitere nützliche Informationen enthält.

Grill

1. Kochgeschirr aus hitzebeständigem Glas, Keramik und Metall kann benutzt werden.
2. Papierservietten, -tücher und Kunststoffe sind nicht zu benutzen.

Anmerkungen:

- Bei Entnahme von Küchengeräten oder der Glasdrehscheibe ist Vorsicht am Platze, da sie während des Kochens heiß werden können.
- Nur ein Thermometer verwenden, das für den Einsatz in Mikrowellenöfen konzipiert oder empfohlen wurde.
- Sicherstellen, daß die Drehscheibe angebracht ist, wenn Sie den Ofen einschalten.

Weitere nützliche Hinweise

Um die besten Ergebnisse zu erzielen und damit die Arbeit Spaß macht, bitten wir die nachstehenden Hinweis sorgfältig durchzulesen.

Zum Erzielen der besten Ergebnisse:

1. Bei Bestimmung der Kochzeit für eine bestimmte Speise beginnen Sie am besten damit, die Mindestzeit einzustellen und den Zustand der Speise gelegentlich zu kontrollieren. Es ist leicht, Speisen zu stark zu kochen, weil Mikrowellenöfen sehr schnell reagieren.
2. Kleinere Speisen mit geringem Wassergehalt können austrocknen und hart werden, wenn sie zu lange gekocht werden.

Entfrosten von Tiefkühlkost:

1. Speisen, die tiefgekühlt sind, können direkt zum Auftauen in den Ofen gestellt werden. (Sicherstellen, daß alle Metallklammern oder -verpackungsmittel entfernt werden.)
2. Unter Beachtung der Hinweise für das Auftauen im Handbuch auftauen.
3. Bereiche von Speisen, die schneller auftauen als andere, sind mit einem kleinen Stück Aluminiumfolie abzudecken. Das trägt dazu bei, den Auftauvorgang zu verlangsamen oder aufzuhalten.
4. Gewisse Speisen sind vor dem Kochen nicht ganz aufzutauen. Damit Fisch zum Beispiel schneller gart, ist es manchmal besser, mit dem Kochen zu beginnen, während er noch leicht gefroren ist.
5. Evtl. ist die Kochzeit bei gewissen Rezepten zu verlängern oder zu verkürzen, abhängig von der Ausgangstemperatur der Speisen.

ANMERKUNG:
Die Luft aus der Entlüftung kann während des Kochens warm werden.

Bräunen:
Es gibt einige Speisen, die nicht lange genug im Mikrowellenofen gekocht werden, um zu bräunen und daher zusätzliche Farbe benötigen.
Bestreuen mit Paprika oder einem Bräunungsmittel wie Worcestersauce ist für Koteletts, Fleischgerichte oder Hähnchenstücke nützlich.
Rostbraten, Geflügel oder Schinken, die 10 bis 15 Minuten oder länger gegart werden, bräunen ohne weitere Zusätze.

Reinigung und Pflege

SICHERSTELLEN, DASS DER OFEN VOR DER REINIGUNG ABGESCHALTET WURDE.
Die Ofeninnenflächen sauber und trocken halten. Als allgemeine Regel sind diese nach jedem Gebrauch zu reinigen.

INNENWÄNDE
Krümel oder Speisereste, die sich zwischen der Tür und dem Ofen befinden, mit einem feuchten Tuch abwischen. Dieser Bereich ist besonders gut zu reinigen um sicherzustellen, daß die Tür richtig schließt. Alle Fettspritzer mit einem in Seifenlauge getauchten Lappen abwischen. Dann spülen und trocknen. Keine schmirgelnden Stoffe verwenden, die die lackierte Ofenfläche zerkratzen oder beschädigen können.
KEIN WASSER IN DEN OFEN GIESSEN.

ROLLENAUFNAHME
Die Rollenaufnahme ist zu entfernen und in heißem Seifenwasser mindestens einmal wöchentlich zu reinigen um zu vermeiden, daß Fett die Drehung der Räder behindert.

TÜR
Die Tür und Türdichtungen sind jederzeit sauberzuhalten. Nur warme Seifenlauge zum Spülen benutzen und dann sorgfältig trocknen.
ZUM REINIGEN DURFEN KEINE AGGRESSIVEN REINIGUNGSMITTEL, WIE Z.B. SCHEUERPULVER, STAHLWOLLE ODER TOPFSCHWAMME VERWENDET WERDEN.
Die Metallteile lassen sich leichter pflegen, wenn sie häufig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

ÄUSSERES
Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen, spülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Keine schmirgelnden Stoffe verwenden. Kein Wasser in die Luftkanäle spritzen. Wenn das Netzkabel verschmutzt ist, mit einem feuchten Tuch abwischen.

Betrieb

KOCHEN IM MIKROWELLENOFEN

Siehe Seite 4 .

1. Ofentür öffnen, Speise auf die Drehscheibe im Ofen stellen, und Ofentür schließen.
2. Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken(❻) .
3. Netzschalter (❶) auf die gewünschte Stromstärke einstellen. Es gibt fünf Stufen, von 160W bis auf Höchsteinstellung. Der Netzschalter kann auf jede Position eingestellt werden.

MG6338PR MG6338PB (W)
• max • 640 • 480 • Auftauen • 160

4. Den Zeitgeber (❷) auf die gewünschte Kochzeit einstellen.
5. Die Taste **START** drücken (❺).
6. Am Ende der Kochzeit ertönt die Glocke, und die Leuchte wird ausgeschaltet.

Anmerkung:

- Jede Zahl auf der Skala stellt eine Minute dar. Um die genaue Zeiteinstellung zu gewährleisten, ist es ratsam, den Zeiteinstellknopf leicht über die gewünschte Kochzeit hinaus zu drehen und dann wieder zurück auf die gewünschte Einstellung.
- Den Türöffner drücken, um den Garzustand zu prüfen, während der Ofen betrieben wird. Beim Öffnen der Tür während des Kochens wird der Ofen automatisch ausgeschaltet und der Zeitgeber abgeschaltet. Wenn der Kochvorgang fortgesetzt werden soll, Tür schließen. Der Ofen schaltet sich ein, und der Zeitgeber nimmt seine Funktion wieder auf.
- Die Drehscheibe kann sich in jeder Richtung drhen.

GEWICHT AUFTAUEN KOCHEN

Siehe Seite 4 .

Auftauen von Tiefkühlkost ist einer der Vorteile eines Mikrowellenofens. Auftauen unter Verwendung eines Mikrowellenofens ist schneller als im Kühlschrank und sicherer als bei Zimmertemperatur, da das Wachstum von schädlichen Bakterien nicht gefördert wird.

Es ist wichtig, nicht zu vergessen, daß Auftauen länger als normales Kochen dauert. Speisen kontrollieren und mindestens einmal während des Auftauens wenden.

1. Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken (❻) .
2. Netzschalter (❶) auf Auftauen ( ) einstellen.
3. Zeiteinstellknopf (❷) im Uhrzeigersinn drehen, um das Gewicht (kg) der Speise einzustellen.

   Die Taste **START** drücken (❺).

ANMERKUNG: Der Ofen schaltet sich ein, sobald der Zeiteinstellknopf gedreht wird. Jede Nummer auf der Skala entspricht einem **kg**.

SCHNELLES AUFTAUEN

1. Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken (❻). Wiegen Sie die Lebensmittel, die Sie auftauen möchten, ab. Stellen Sie sicher, dass jegliche Metallteile oder Metall-verpackungselemente sind. Stellen Sie dann die Lebensmittel in den Herd und schließen Sie die Herdtür.
2. **SCHNELLES AUFTAUEN** (❹)( )antippen,um das Auftauprogramm für **FLEISCH** einzugeben.

*

Während des Auftauens ist ein Tonsignal hörbar, jetzt können Sie die Herdtür öffnen, drehen Sie die Lebensmittel um und trennen Sie sie ggf. voneinander, um ein gleichm ß iges Auftauen zu gewährleisten. Entfernen Sie alle bereits aufgetauten Teile oder decken Sie sie ab, um das Auftauen zu verlangsamen. Nach dem Überprüfen schließen Sie die Herdtür und drücken Sie **START (❺)** , um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Der Herd beendet den Auftauvorgang solange nicht (auch dann nicht, wenn das Signal ertönt), bis die Herdtür geöffnet wird.

Bedienung

MG6338PR
MG6338PB

GRILLEN

Siehe Seite 4.

1. Ofentür öffnen, Speise auf den Stein im Ofen stellen und Ofentür schließen.
2. Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken (❻).
3. Bei Modell MG6338PR/MG6338PB Funktions-und Netzschalter (❶) auf Grillen ( ) drehen.
4. Zeitgeber (❷) auf die gewünschte Kochzeit einstellen.
5. Die Taste **START** drücken (❺).
6. Am Ende der Kochzeit ertönt die Glocke, und die Leuchte wird ausgeschaltet.

- Siehe Anmerkung unter KOCHEN IM MIKROWELLENOFEN, wenn Sie den Kochzustand kontrollieren wollen.
- Sichtscheibe während des Grillens nicht berühren, weil die Temperatur des Glases auf bis zu 100°C steigen kann.
- Kinder am Berühren der Sichtscheibe hindern!
- Wenn der Grill zum ersten Mal benutzt wird, nachdem Sie den Ofen gekauft haben, kann Rauch entstehen. Dieser verschwindet jedoch bald.

Anmerkung:

- **Der Einsatz des Grilleinschubes ist zu bevorzugen, da die Kochzeit und -ergebnisse unterschiedlich sein können, wenn nur die Drehscheibe benutzt wird.**
- **Das Modell ist mit einem QUARZGRILL ausgerüstet, so daß es nicht vorzuwärmen ist.**

MG6338PR
MG6338PB

KOMBINATIONSKOCHEN

Siehe Seite 4.

Die vorstehenden Modelle können zum Kombinationskochen eingesetzt werden, wobei Speisen gleichzeitig mit dem **Grill** ( ) und der **Mikrowelle** (/ /) gegart werden können. Die Zeit zum Garen von Speisen in dieser Betriebsart ist viel kürzer, als wenn die beiden Funktionen getrennt verwendet werden.

1. Ofentür öffnen. Speise auf den Drehtisch oder Einschub im Ofen setzen und Ofentür schließen.
2. Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken (❻).
3. Funktionsschalter (❶) auf COMBI (/ /) drehen, und Netzschalter.
4. Zeitgeber (❷) auf die gewünschte Kochzeit einstellen.
5. Die Taste **START** drücken (❺).
6. Am Ende der Kochzeit ertönt die Glocke, und die Leuchte wird ausgeschaltet.

Das **Quarzheizelement** grillt die Oberfläche von Speisen, während **Mikrowellen** das Innere garen.

VORSICHT: Nach Gebrauch sicherstellen, daß der ZEITGEBER auf 0 rückgestellt wird, da sonst der Ofen eingeschaltet bleibt.

Bei Entnahme von Speisen ist Vorsicht geboten, da das Gefäß heiß ist!

UHR EINSTELLEN

Beim ersten Anschluss des Ofens oder nach einer Unterbrechung der Anzeige auf **0** zurückgesetzt.

1. Drücken Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN** (❻).
2. Drücken Sie zur Auswahl von “12H” oder ”24H” die Taste **ZEIT**(❸).
3. Drehen Sie am Regler **Zeitgeber**(❷), um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste **START** (❺) oder **ZEIT** (❸).
5. Drehen Sie am Regler **Zeitgeber**(❷), um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie die Taste **START** (❺) oder **ZEIT** (❸).

Richtlinien für Erhitzen oder Aufwärmen

Zum erfolgreichen Erhitzen oder Aufwärmen im Mikrowellenofen ist es wichtig, bestimmte Richtlinien zu befolgen. Das Volumen der Speise ist festzustellen, um die Zeit zu bestimmen, die zum Aufwärmen erforderlich ist. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist die Speise in runder Form anzuordnen. Speisen mit Zimmertemperatur erwärmen sich schneller als gekühlte Speisen. Konserven sind aus der Dose zu nehmen und in ein für die Mikrowelle geeignetes Gefäß zu geben. Die Speisen werden gleichmäßiger erwärmt, wenn sie mit einem Deckel bedeckt sind, der sich für die Mikrowelle eignet oder mit einer Kunststofffhülle mit Löchern. Vorsichtig entnehmen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden. Die folgende Tabelle gilt als Richtlinie zum Aufwärmen von gekochten Speisen.

Artikel	Kochzeit (oder HOCH)	Besondere Anweisungen
Fleisch in Scheiben 3 Scheiben (0,5 cm dick)	1½~2½ Minuten	In Scheiben geschnittenes Fleisch auf einen Teller, der sich für die Mikrowelle eignet, legen. Mit Kunststoffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist. • Anmerkung: Mit Soße bleibt Fleisch saftig.
Hähnchenstücke 1 Brust 1 Bein und Schenkel	 2~3½ Minuten 1½~2½ Minuten	Hähnchenstücke auf einen Teller legen, der sich für die Mikrowelle eignet. Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist.
Fischfilet (170-230 g)	1~2½ Minuten	Fisch auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller legen. Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist.
Lasagne 1 Portion (300 g)	4½~7 Minuten	Lasagne auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller legen. Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist.
Auflauf 1 Portion 4 Portion	 1½ ~3½ Minuten 5 ~7½ Minuten	In einer für die Mikrowelle geeigneten Auflaufform erwärmen . Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Auflauf Sahne oder Käse 1 Portion 4 Portion	 1½~3 Minuten 4~6½ Minuten	Abgedeckt in einer Mikrowellen-Auflaufform erwärmen . Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Sloppy Joe oder gegrilltes Rindfleisch 1 Sandwich (½ Portion Fleischfüllung) ohne Brötchen	 1~3 Minuten	Füllung und Brötchen getrennt aufwärmen. Füllung abgedeckt in einer Mikrowellen-Auflaufform erwärmen. Einmal umrühren. Brötchen wie in der nachstehenden Tabelle angegeben erwärmen.
Kartoffelpüree 1 Portion 4 Portion	 2~3½ Minuten 6~8½ Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Gebackene Bohnen 1 Portion	 2~3½ Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Ravioli oder Pasta in Soße 1 Portion 4 Portion	 3~4½ Minuten 8~11½ Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Reis 1 Portion 4 Portion	 1½~2 Minuten 4~6 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Sandwich-Brötchen oder Brötchen 1 Brötchen	 20~35 s	In Papiertuch wickeln, und auf eine Glasschale legen.
Gemüse 1 Portion 4 Portion	 1½ ~3 Minuten 4 ~6 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Suppe 1 Portion (200 g)	 2~3 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.

Tabelle für frisches Gemüse

Gemüse	Menge	Garzeit (oder HOCH)	Anleitungen	Stehzeit
Artischocken je 230 g)	2 mittel 4 mittel	5~8 11~13	Putzen, 2 TL Wasser und 2 TL Saft zugeben. Abdecken	2-3 Minuten
Spargel, frisch, Spitzen	450 g	3~7	½ Tasse Wasser zugeben. Abdecken.	2-3 Minuten
Grüne Bohnen	450 g	8~12	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Rote Beete, frisch	450 g	13~18	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit umarrangieren.	2-3 Minuten
Broccoli, frisch, Spitzen	450 g	5~9	Broccoli in eine Ofenschüssel legen. ½ Tasse Wasser zugeben.	2-3 Minuten
Kohl, frisch, geschnitten	450 g	6~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Möhren, frisch, in Scheiben	200 g	3~6	¼ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Blumenkohl, frisch, ganz	450 g	8~10	Putzen. ¼ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
frisch, in Stücken Bleichsellerie, frisch, in Scheiben	2 Tassen 4 Tassen	3~6 8~10	In Scheiben schneiden. ½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Maiskolben, frisch,	2 Stück	5~9	Enthäuten. In 1,5 l Backschale legen und 2 EL Wasser zugeben. Abdecken.	2-3 Minuten
Pilze, frisch, in Scheiben	230 g	2~3	Pilze in 1,5 l Auflaufform mit Deckel legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Rübchen, frisch, in Scheiben	450 g	4~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Erbsen, grün frisch	4 Tassen	7~10	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Süße Ofen- kartoffeln, ganz (je 170~230 g)	2 mittel 4 mittel	5~10 7~13	Kartoffeln mehrere Male mit der Gabel einstechen. Auf 2 Papiertücher legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit umdrehen.	2-3 Minuten 2-3 Minuten
Weiße Ofen- kartoffeln, ganz (je 170~230 g)	2 Kartoffeln 4 Kartoffeln	6~8 10~15	Kartoffeln mehrere Male mit der Gabel einstechen. Auf 2 Papiertücher legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit umdrehen.	2-3 Minuten 2-3 Minuten
Blattspinat, frisch,	450 g	5~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 2 l mit Deckel geben.	2-3 Minuten
Zucchini, frisch, in Scheiben	450 g	5~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Zucchini, frisch, ganz	450 g	7~10	Einstechen. Auf 2 Papiertücher legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit Zucchini wenden und neu auslegen.	2-3 Minuten

Hinweise zum Auftauen

Hinweise und Technik zum Auftauen von Fleisch
"WARNHINWEIS: Beim Kochen keine Aluminiumfolie verwenden."

- Sie können Fleisch in der Originalverpackung auftauen, solange sie kein Metall enthält. Alle Metallringe, Klammern, Draht oder Folie entfernen.
- Fleisch auf eine niedrige Ofenschale legen, um den Saft aufzufangen.
- Fleisch nur so lange wie nötig auftauen. Stücke wie Koteletts, Würstchen und Speck sobald wie möglich trennen. Aufgetaute Portionen entnehmen, und restliche Stücke weiter auftauen.
- Ganze Fleischstücke sind bereit für die Standzeit, sobald eine Gabel unter mittelmäßigem Druck in die Mitte des Fleischstückes gesteckt werden kann. Die Mitte ist dabei noch gefroren. Stehen lassen, bis das Fleischstück aufgetaut ist.
- Auftauen von Fleisch auf Stellung Auftauen.

AUFTAUTABELLE FÜR FLEISCH UND GEFLÜGEL

Fleisch	Gewicht	Auftauzeit (min)	Stehzeit (min)
RINDFLEISCH			
Brühwürstchen	450 g	5-6	10
Hackfleisch, Rind	450 g	8-10	10
Nieren	1 kg	8-12	10
Leber	450 g	6-7	10
Braten, Rinderkeule	1,5 kg	18-20	15
Braten, Fehlrippe	1,5-2 kg	22-26	15
Braten, Rippe (gerollt)	1,5-2 kg	15-20	15
Braten, Rumpsteak (ohne Knochen)	1,5-2 kg	20-25	15
Braten, Lendenstück	2-2,3 kg	28-33	20
Steak, in Würfeln	450 g	7-8	10
Steak, flach	700 g	9-10	10
Steak, rund	1 kg	10-14	10
Steak, Lendenstück	1 kg	10-12	10
KALBFLEISCH			
Kotelett	450 g	9-10	10
Hackfleisch	450 g	4-5	10
Steak	450 g	6-8	10
SCHWEINEFLEISCH			
Kotelett (1,2 cm dick)	700 g	10-15	10
In Würfeln	700 g	8-10	10
Hackfleisch	450 g	5-6	10
Braten, Lende (ohne Knochen)	2-2,3 kg	28-34	20
Rippchen	1,5 kg	12-17	15
Schultersteak	1,2 kg	12-15	10
Filet	1 kg	10-12	10
LAMM			
Braten, Keule oder Schulter	2-2,3 kg	28-33	15
HÄHNCHEN			
Ganz	1,2-1,5 kg	26-30	20
Teile	1,2-1,5 kg	14-17	15
Brust (mit Knochen)	1-1,5 kg	10-14	20
Bein	450 g	9-10	10
Schenkel	450 g	9-10	10
Flügel	700 g	8-12	10
TRUTHAHN			
Stücke	1-1,5 kg	14-16	15
Brust (mit Knochen)	2-2,5 kg	18-22	20
ENTE			
Ganz	2-2,5 kg	30-40	25

Grilltabelle

Hinweise zum Grillen von Fleisch auf dem Grill

- Überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen. Fett einschneiden und sicherstellen, daß Sie nicht in das magere Fleisch schneiden. (Das verhütet, daß sich das Fleisch rollt.)
- Auf den Einschub legen. Mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen.
- Fleisch nach Ablauf der halben Kochzeit umdrehen.

Fleisch	Gewicht	Ungefähre Kochzeit (Minuten)	Hinweise
Frikadellen	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Mit Öl oder zerlassener Butter bestreichen. Dünnes Fleisch auf den Grilleinschub legen. Dickes Fleisch auf eine Abtropfschale legen. Fleisch nach Ablauf der halben Kochzeit wenden.
Steaks (2,5 cm dick) Rot Mittel Durchgebraten	 230 g x 2 230 g x 2 230 g x 2	 18-20 22-24 26-28	
Schweinskotelett (2,5 cm dick)	230 g x 2	27-32	
Lammkotelett (2,5 cm dick)	230 g x 2	25-32	
Würstchen	230 g	13-16	Häufig wenden.

Hinweise zum Grillen von Fisch und Meeresfrüchten

Fisch oder Meeresfrüchte auf den Einschub legen. Ganze Fische sind vor dem Grillen auf beiden Seiten diagonal einzuschneiden. Fisch und Meeresfrüchte mit zerlassener Butter, Margarine oder Öl vor und während des Grillens bestreichen. Das verhindert, daß der Fisch austrocknet. Entsprechend den in der Tabelle angegebenen Garzeiten grillen. Ganze Fische und Fischstücke sind nach Ablauf der halben Grillzeit vorsichtig zu wenden. Falls gewünscht, können dicke Filets ebenfalls nach Ablauf der halben Grillzeit gewendet werden.

Fleisch	Gewicht	Ungefähre Kochzeit (Minuten)	Hinweise
Fischfilets 1 cm dick 1,5 cm dick	 230 g 230 g	 17-21 20-24	Mit zerlassener Butter bestreichen, und nach Ablauf der halben Garzeit wenden.
Fischsteaks 2,5 cm dick	 230 g	 24-28	
Ganze Fische	225-350 g each 450 g	16-20 24-28	Dicker und öliger Fisch braucht zusätzliche Zeit.
Jakobsmuscheln Garnelen, ungekocht	450 g 450 g	16-20 16-20	Während des Kochens gut mit Fett bestreichen.

Fragen und Antworten

F. Was stimmt nicht, wenn sich die Ofenleuchte nicht einschaltet?

A. ■ Durchgebrannte Birne.
■ Tür nicht geschlossen.

F. Warum tritt Dampf aus der Belüftung bzw. warum tropft Wasser unten aus der Tür?

A. Dampf entsteht normalerweise während des Kochvorgangs. Der Mikrowellenofen wurde so hergestellt, daß Dampf seitlich austritt. Gelegentlich kondensiert dieser Dampf jedoch auf der Tür; und das Wasser tropft dann unten aus der Tür. Das ist absolut normal und sicher.

F. Durchstrahlen Mikrowellen die Sichtscheibe in der Tür?

A. Nein. Die Metallabschirmung strahlt die Wellen in das Ofeninnere zurück. Die Löcher oder Öffnungen sind so ausgeführt, daß sie Licht durchlassen, aber keine Mikrowellen.

F. Wird der Mikrowellenofen beschädigt, wenn er leer EINGESCHALTET wird?

A. Ja. Nie leer einschalten.

F. Warum platzen Eier manchmal?

A. Beim Zubereiten von Eiern kann das Eigelb zerplatzen, weil sich Dampf in der Eigelbmembrane staut. Um dies zu vermeiden, Eigelb einfach mit einem Zahnstocher vor dem Kochen durchstechen. Eier nicht ohne Durchstechen der Schale kochen.

F. Warum wird Stehzeit nach Abschluß des Kochens empfohlen?

A. Stehzeit ist sehr wichtig. Beim Kochen im Mikrowellenofen befindet sich die Hitze in den Speisen, nicht im Ofen.

Viele Speisen sammeln genug innere Hitze an, so daß der Kochvorgang selbst dann fortgesetzt wird, nachdem eine Speise aus dem Ofen genommen wurde.
Die Stehzeit für Braten, großes Gemüse usw. ermöglicht das völlige Abkühlen des Inneren, ohne daß das Äußere zu stark gekocht wird.

F. Warum kocht mein Ofen nicht immer so schnell wie in den Richtlinien für den Mikrowellenofen angegeben?

A. Prüfen Sie Ihre Hinweise erneut um sicherzustellen, daß Sie die Gebrauchsanweisung genau ausgeführt haben und stellen Sie fest, was Schwankungen in der Garzeit verursachen könnte. Die Richtzeiten für das Garen und die Wärmeeinstellungen sind nur Vorschläge, um zu starkes Kochen zu vermeiden... das üblichste Problem, wenn Sie versuchen, sich an einen Mikrowellenofen zu gewöhnen. Schwankungen und Größe, Form und Gewicht sowie Abmessungen könnten ebenfalls längere Kochzeiten bedingen. Urteilen Sie selbst und benutzen die Vorschläge in den Kochhinweisen um zu prüfen, ob die Speisen richtig gekocht wurden, so wie Sie das bei einem normalen Ofen tun.

F. Warum entstehen im Ofen Funken und Krachen (Lichtbogenbildung)?

A. Für das Entstehen von Funken und Krachen (Lichtbogenbildung) im Ofeninneren gibt es mehrere Gründe.
■ Sie verwenden Schüsseln mit Metallteilen oder Metalleinfassungen (Silber oder Gold).
■ Sie haben eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Ofen gelassen.
■ Sie verwenden sehr viel Metallfolie.
■ Sie verwenden eine Metallklammer.

Technische Daten

	MG6338PR/MG6338PB
Netzstrom	230 V AC, 50 Hz
Leistung (IEC 60705 STANDARD)	800 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Außenmaße (BxHxT)	485 x 280x 377
Stromverbrauch	
Mikrowelle	1200 Watt
Grill	1100 Watt
Kombination	2250 Watt

- Die angegebenen Maße sind ungefähre Maße.
- Da wir unsere Produkte ständig verbessern, behalten wir uns Änderungen an den technischen Daten ohne weiteres vor.

<German>

Entsorgung von Altgeräten

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.

Memo.

Memo.

LG
Life's Good